



[Production de fromages de brebis au lait bio](#)

Au nouveau magasin «Les Bio du Coin» à Montrieux, les producteurs locaux développent une vente en direct depuis la fin novembre.

Un projet où 11 associés dont 8 producteurs se sont rassemblés pour offrir à la clientèle vendômoise des produits d'ici. Agnès Le Douairon et Aurélien Girard, éleveurs de brebis à Saint-Ouen-les-Vignes en Touraine sont acteurs de ce projet avec leur fromage à la production bien définie dans le temps.

A la Bergerie La Corbière c'est l'effervescence en ce début janvier. La production de lait et donc de fromages se lance après 3 mois d'arrêt pour cause de gestation étalée dans le temps. «Comme

chaque année, la brebis fait un agneau et produit donc une lactation de 6 mois, pas plus, après le sevrage de l'agneau. Pour avoir une saison plus longue jusqu'à 8-9 mois de lait et donc de fromage, je coupe le troupeau en 2/3, 1/3 pour étaler les mises bas même si les brebis ont des cycles féconds à partir des jours croissants après le 21 juin» détaille Agnès, productrice d'abord en Loire Atlantique avant de revenir au pays s'installer il y a 5 ans.

Son exploitation était basée au départ sur 8ha et ces derniers temps, elle s'est étendue à 24ha avec une centaine de bêtes. *«J'ai eu beaucoup de soutien de la part de mes clients qui ont cherché avec moi un peu plus de terre pour que la ferme devienne plus rentable. Nous allons pouvoir dorénavant avec ces nouvelles terres fourrager 1/3 de nos besoins et pouvoir pâturer à 100% nos brebis. On avance dans l'autonomie»* s'enthousiasme-t-elle. L'alimentation de la brebis est bien sûr bio mais produire bio va forcément bien plus loin que cela, l'idée étant de travailler sur le préventif et beaucoup moins sur le curatif. *«D'abord par la génétique, avoir un cheptel plus résistant naturellement, privilégiant les carrières longues pour nos brebis, puis par l'alimentation pour n'avoir ni d'excès, ni de manque, des traitements également d'aide immunitaire à base d'huiles essentielles ou de plantes, des vermifuges également à base d'ail et d'ortie qui fonctionnent très bien»* explique l'éleveuse.

Arrivée à l'agriculture par l'environnement, le bio était une évidence pour Agnès qui malgré un BTS Protection de l'environnement en poche, désirait bien plus être dehors et au contact des animaux que derrière un bureau. Elle repart donc sur les bancs du lycée agricole d'Areines pour un BTS Production animale où elle découvre le mouton, qu'elle ne quittera plus. *«Pour faire bio, je me suis très vite aperçu par les livres lus, la documentation existante dorénavant depuis 15 ans que ce n'est pas tout de ne pas mettre de produits chimiques et de consommer local, on peut faire un peu plus et on doit le faire comme planter sur nos exploitations plus d'arbres par exemple pour régénérer les sols. Chaque agriculteur peut le faire sur sa petite parcelle. Pas sûr que l'on revienne en arrière mais l'homme peut ralentir les dégâts et ainsi trouver des solutions viables et durables»* conclut cette militante.

**Les fromages de brebis bio de «La Bergerie La Corbinière» d’Agnès Le Douairon et
d’Aurélien Girard
en vente à la boutique «Les Bio du Coin»
Centre Commercial de la Papeterie à Montrieux, ouvert du mercredi au samedi.**